

# Unesco-Projekttag zum Thema „Fairer Handel“ von Henry

Am 10.04.2013 machten sich die Schüler des Unesco-WPU-Kurses vom Hainberg Gymnasium, glücklich darüber, dass sie an jenem Tag keine Schule hatten auf den Weg zum Juniorgebäude. Hier sollten sie heute unter fachkundiger Anleitung mit zuvor gekauften, fair gehandelten Produkten kochen und mehr zum nachhaltigen Einkauf erfahren. Nach einem kurzen Spiel in dem sich bereits herausstellte, das Fair-Trade keineswegs unbekannt war ging es dann in die Küche. Dort gab es dann erstmal einen kleinen Schock – diese Küche ist nichts für schwache Nerven! Sollte das Gesundheitsamt sich jemals zufällig entschließen, der Schulküche einen Besuch abzustatten, ist das HG - man verzeihe mir meine anstößige Ausdrucksweise – am ARSCH! Doch mit einer schnellen Reinigung wurden Maden und andere mögliche ungewollte Fleischeinlagen erbarmungslos aus dem Weg geräumt und die Gruppen präsentierten ihre Einkaufs-ergebnisse. Bio-Weizenmehl aus der EU, Fair-Trade-Bananen aus Ecuador, Minze aus Österreich... Das Spektrum war groß. Zu meiner großen Überraschung und Freude wurde kein Fleisch verzehrt. In einem 2-stündigen Prozess wurden aus diesen Produkten mehrere exotische Gerichte aus fernen Ländern. Verführerische Gerüche zogen durch den Raum, als endlich zu Tisch gebeten wurde. „Essen fassen!“ Das Fladenbrot wurde von der Mehrheit als schmackhaft befunden, genau wie das Gemüse in Erdnusssauce und der Reis. Bei der Quinoa-Suppe hingegen schieden sich die Geister und am Linseneintopf war man mit der Kritik nicht sparsam. Der Linsencracker schließlich wurde als versalzen und ungenießbar bezeichnet (was ich durchaus verstehen kann).

Alles in allem war es aber durchaus eine gelungene Mahlzeit und die Mehrzahl der Gerichte fand großen Anklang. Nach dem Essen wurden noch einige Filmausschnitte gezeigt, die die Missstände aufdeckten, die durch die konventionelle Nahrungsmittelerzeugung entstehen. Ich bin der Leiterin des Projektes durchaus dankbar, dass sie die Filme erst nach dem Essen gezeigt hat. Würge. Nach einem leckeren Bio-Keks und einem Erdöl-freien Fair-Trade-Kaugummi ging es dann nach Hause. Ich bekenne mich schuldig, das Gemüse in Erdnusssauce am selben Tag noch nachgekocht zu haben, ich bitte um Nachsicht und Verständnis für meine jubilierenden Geschmacksknospen. Ich denke, wir alle konnten von diesem Projekttag nicht nur leckere Rezepte und wichtige Erfahrungen im Umgang mit Insekten- und Schmutzplagen mitnehmen, sondern auch eine Art Hirnwurm, der uns jetzt bei jedem Einkauf daran erinnert, auf das Fair-Trade-Logo zu achten. Der Tag hat sich für mich persönlich sehr gelohnt und ich würde jederzeit wieder daran teilnehmen. Ich hoffe, kommenden Kursen wird es auch möglich sein, solch ein Projekt durchzuführen.